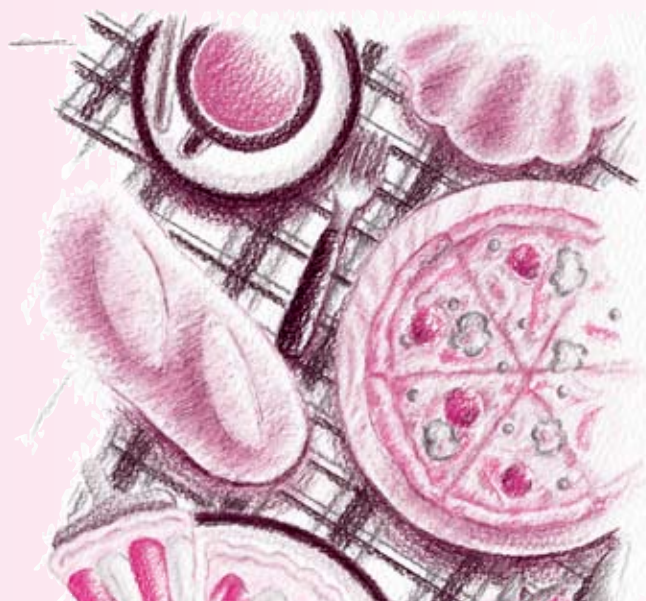
Panasonic®

取扱説明書

オーブン＆トースター（家庭用）

品番 NB-G120P

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」（2～5ページ）を必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠ 注意 「傷害を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

警告

火災を防ぐために、次のことを守る

●受け皿に油を入れて使わない。

●カーテンなど可燃物の近くで使わない。

電源プラグやコードは正しく扱う

●コードや電源プラグを傷つけない。

●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。

➡コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

（ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良による火災の原因）

●定格 15A・交流 100 Vのコンセントを単独で使う。

（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）

※延長コードも、定格 15A のものを単独で使う。

事故をさけるために、次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

（やけど・感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。

（ショート・感電・発火の原因）

●絶対に分解・修理・改造は行わない。

（発火・けがの原因）

➡ 修理は販売店にご相談ください。

●異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●ヒーターが割れている。
●電源が切れずに、通電し続ける。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

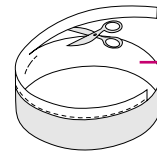
お願い

●硫酸紙やクッキングシートは使わない。
（ヒーターに触れて煙が出て発火の恐れ）
※ケーキ型（高さ6cmまで）に敷くときを除く

●ケーキミックス用の紙製焼き型は使わない。
（発火の原因）

●ヒーター（近赤外線）を間近で長時間見つめない。
（目を痛める原因）

●アルミ箔を使用した調理（スポンジケーキやホイル焼き）をするときは、アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
（アルミ箔が溶けてヒータに付着し、故障の原因）

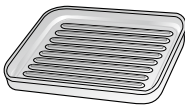
●蒸し物料理はしない。
（水蒸気で故障の原因）

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠ 注意

使用中や使用直後はやけどに注意！

- 本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・もち焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。
  ➡受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。
- ご使用後のお手入れは冷えてから。

発火を防ぐために、次のことを守る

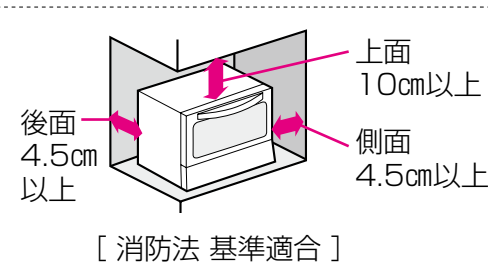
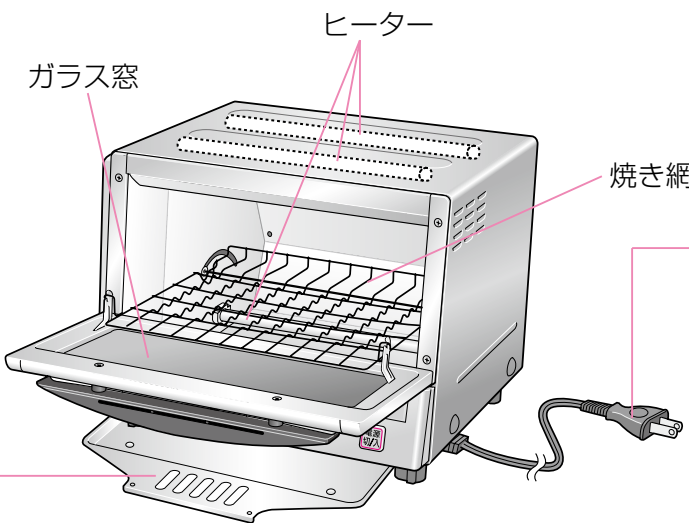
- **調理中は本体から離れない。**
  ※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
  ※特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
- **必要以上に加熱しない。**
  ※焼き加減を見ながら時間を調節する。
  ※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。
- **調理以外の目的で使わない。**
- **本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。**
  （変形・変質・火災の原因）
- **バターやジャムを塗ったパンを焼かない。**
- **缶詰や瓶詰等を直接加熱しない。**
  （破裂や赤熱して、やけどやけがの原因）
- **生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。**
  ※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
  ※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。(P.13)

- **パンくずトレイをセットして使う。**

調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- **すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く。**（火災の原因）
  ※炎が消えるまで扉を開けない。（空気が入ると炎が大きくなります。）
  ※水をかけない。（ガラスが割れます。）

こんな場所で使わない！

- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上。**
  - じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。（火災の原因）
- **水のかかる所や火気の近く。**
  （感電・漏電の原因）
- **壁や家具の近く。**
  （変形・変色の原因）

［ 消防法 基準適合 ］

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
※片面（右側もしくは左側）は開放する。

電源プラグの取り扱い

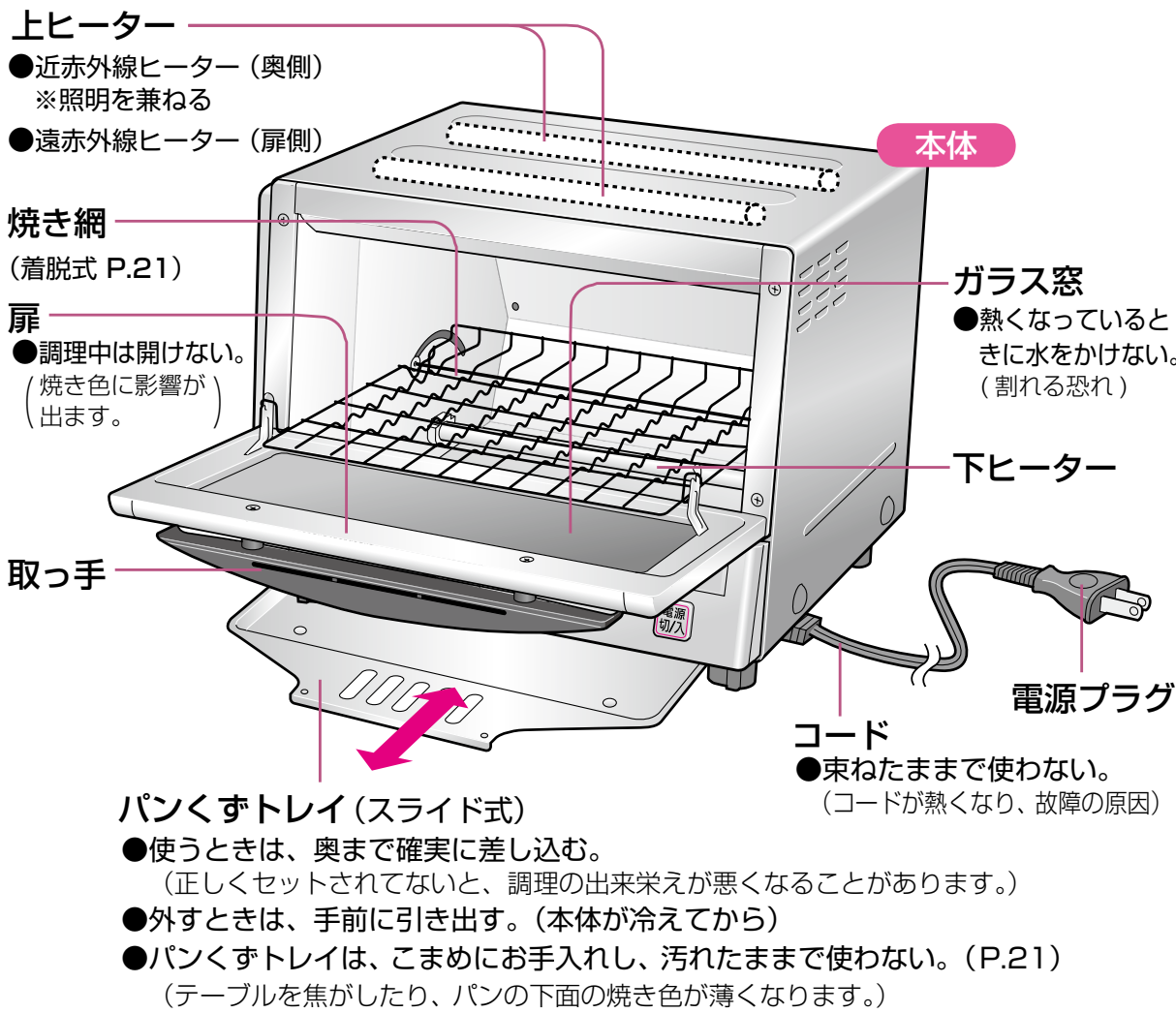
- **プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。**
  （感電・ショートによる発火の原因）
- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。**
  （絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

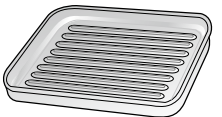
使用後は必ずお手入れをする

（発煙・発火の原因）

安全上のご注意

各部の名前

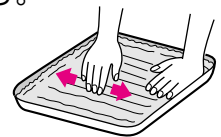
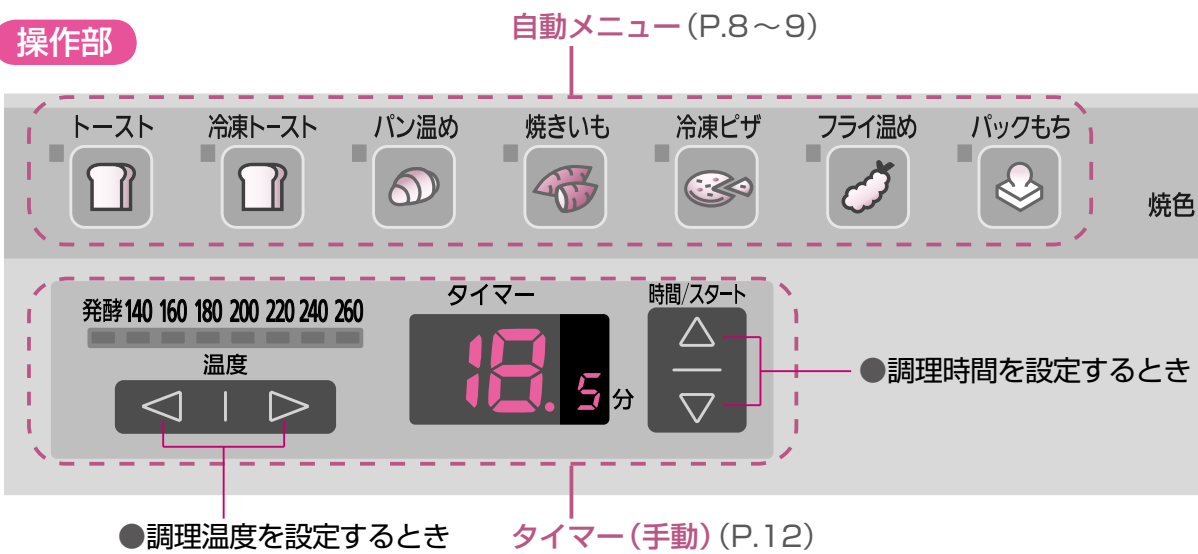
パンくずトレイ（スライド式）
- ●使うときは、奥まで確実に差し込む。
  （正しくセットされてないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
- ●外すときは、手前に引き出す。（本体が冷えてから）
- ●パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。（P.21）
  （テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

付属品 各１枚

受け皿
- ●「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。
  （調理物に模様がつく場合があります。）
- ●焼き網の上に載せる。
- ●アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
  ※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

もち焼き網
- ●もちを焼くときやフライものの温めをするときに使う。
- ●焼き網の上や受け皿の上に載せる。

部品の追加購入は…
パナソニック製品取扱店でお求めください。
［税込・2009 年 2 月現在］

●**焼き網**
部 品 番 号：ABA50-135
希望小売価格：525 円
（税抜き 500 円）

●**もち焼き網**
部 品 番 号：ABA52-159
希望小売価格：735 円
（税抜き 700 円）

●**受け皿**
部 品 番 号：ABK00-135
希望小売価格：840 円
（税抜き 800 円）

お知らせ
- ●調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。
  （ヒーターが消えていても故障ではありません。）
- ●発酵や低温調理（140℃）の場合、3分程度ヒーターが消えたままになることがありますが、異常ではありません。
- ●初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。

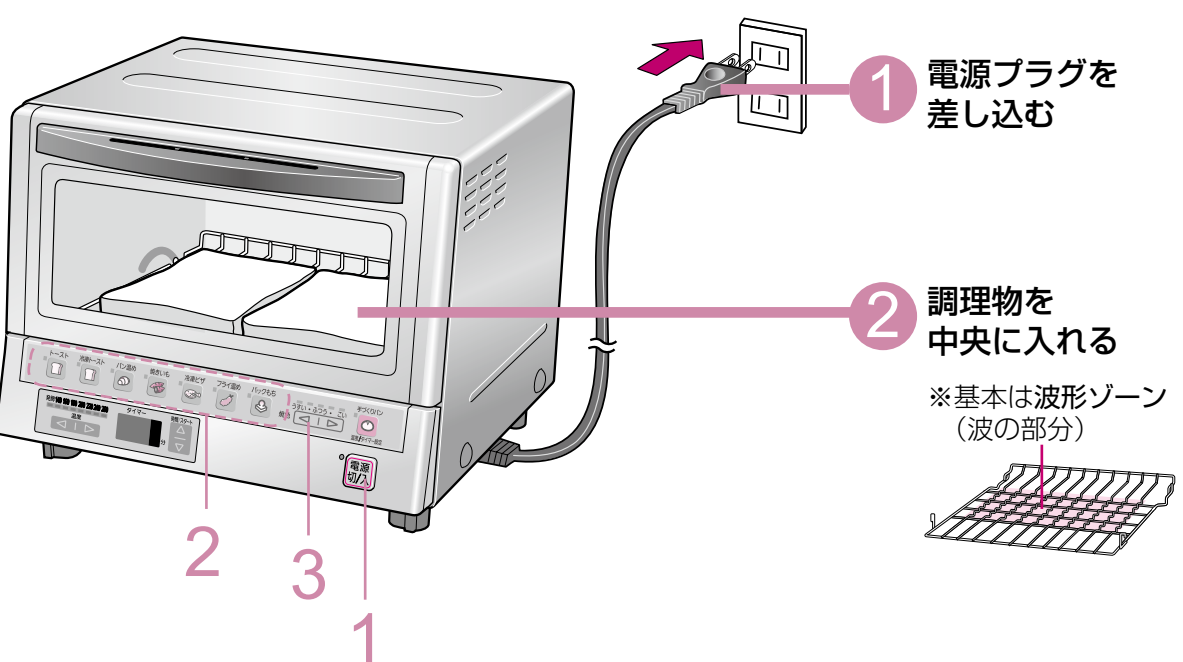
操作部

自動メニューを使う

準 備

1 電源プラグを差し込む

2 調理物を中央に入れる

※基本は波形ゾーン（波の部分）

こんなときは…

途中で調理を止めたい	● 電源切/入 を押す。（ランプ消灯）
メニューを変更したい	● 電源切/入 を押し（ランプ消灯）再度、操作手順１（P.8）からセットする。（途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。）
焼き色を変更したい	●各メニューキーを押してから30秒以内は変更できる。（途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。） ※30秒以上たつと受け付けません。 → 電源切/入 を押し（ランプ消灯）再度、操作手順１（P.8）からセットする。
追い焼きしたい（焼き色が薄い、温め不足など）	●操作手順２（P.8）と同じメニューキーを押す。 ●そばを離れず、出来ぐあいを見て、電源切/入 を押し（ランプ消灯）、調理を止める。
続けて調理したい	●操作手順２（P.8）からセットする。 ※初回より焼き色がつきにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。 →扉をしばらく開けて庫内を冷ます。

操 作

トースト
冷凍トースト
パン温め
焼きいも
冷凍ピザ
フライ温め
パックもち

1 電源 **入**

電源切/入
点灯

2 メニュー **選択（調理スタート）**

点灯

2.5分
点滅

2.5分
時間が確定すると点灯
残時間は 0.5 分刻みで減る

3 焼き色 **調節**（30秒以内）

押すごとに
うすくなる　こくなる

うすい・ふつう・こい
焼色

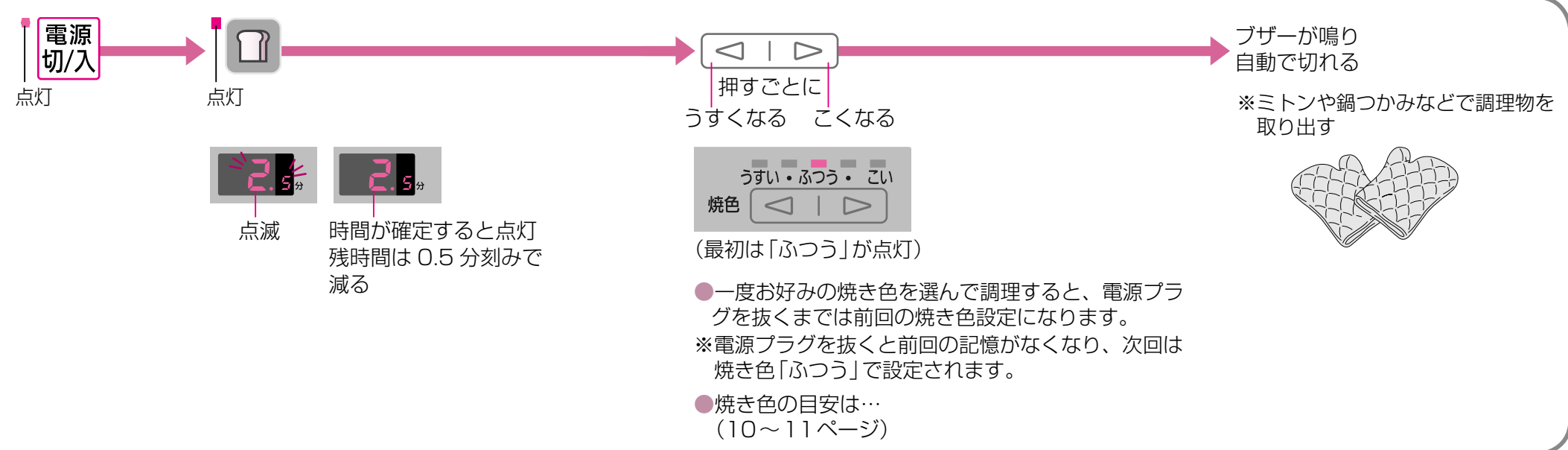
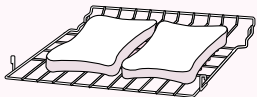
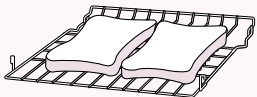
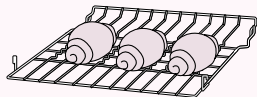
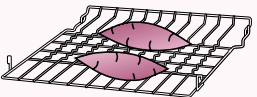
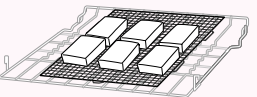
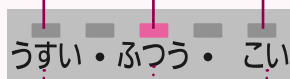
（最初は「ふつう」が点灯）

●一度お好みの焼き色を選んで調理すると、電源プラグを抜くまでは前回の焼き色設定になります。

※電源プラグを抜くと前回の記憶がなくなり、次回は焼き色「ふつう」で設定されます。

●焼き色の目安は…（10～11ページ）

ブザーが鳴り自動で切れる

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す

●使用後は… 電源切/入 を押し（ランプ消灯）、電源プラグを抜く。

自動メニューを使う

ポイント

メニューキー	トースト	冷凍トースト	パン温め	焼きいも	冷凍ピザ	フライ温め	パックもち
1回量	1～2枚	1～2枚	1～6個	1～4本	直径 10～23cm		1～6個
入れ方	「波形ゾーン」内に入れる ※範囲外で焼くと焼きむらの原因になります。 ●1枚焼きの場合は、焼き網の中央に置く。	①表面の霜を取り除く ②凍ったまま「波形ゾーン」内に入れる	常温のパンを均等に並べる	洗って水気をふき取ったさつまいもを均等に並べる	①表面の霜を取り除く ②凍ったまま入れる ●アルミ箔を敷いた受け皿（P.7）を使う	①アルミ箔を敷いた受け皿の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、フライ（常温）がくっつかないように置く	①焼き網の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、もち(常温)がくっつかないように離して置く
焼き色調節	6枚切・・・1～2枚 うすい・ふつう・こい	6枚切・・・1～2枚 うすい・ふつう・こい	個数に応じて合わせる ※バターロール1個：約35g ※クロワッサン1個：約40g 1個　3個　6個 うすい・ふつう・こい	大きさ（直径）に応じて合わせる 4～5cm（1～3本） 3～3.5cm（1～4本）　5.5～6cm（1～2本） うすい・ふつう・こい	大きさに応じて合わせる 15cm（120～150g） 10～13cm(80～100g)　20～23cm(300～350g) うすい・ふつう・こい	種類・個数に応じて合わせる ※コロッケ：約65g ※天ぷら：約50g ※トンカツ：約120g 天ぷら4個 ※焼き色を付けたくないもの　コロッケ4個　トンカツ2枚 ※厚みのあるもの うすい・ふつう・こい	個数に応じて合わせる ※もち1個：約50g（厚さ約1.6cm） 1個　3個　6個 うすい・ふつう・こい
目安時間(初回)	2～3分	4～5分	1～2.5分　2.5～3分　3.5～4.5分	20～21分　25～26分　32～33分	6～7分　8～9分　9～11分	2～4分　5～7分　8～10分	3～5分　4～6分　5～7分
お知らせ	■糖分の多いパンは焦げやすいので「うすい」側に合わせる。 ●パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。 ●厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。 ●もち焼き網を使うと、裏側がうまく焼けません。	■糖分の多いパンは「うすい」側に合わせる。 食パンの上手な保存 乾燥やにおいがつくのを防ぐため、袋などに入れて密封し、変形させないように冷凍庫へ保存！ ●パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。 ●ヒーターをON・OFFして解凍しながら焼くために時間がかかります。 ●「うすい」方が焼き時間が長くなる場合があります。	■デニッシュなど糖分の多いパンは焦げやすいので「うすい」側に合わせる。 ■ハンバーガーやカレーパンなど具の入った調理パンは、タイマーを使って調理する。(P.12) ●ヒーターが数分間消えたままになることがありますが故障ではありません。特に高温調理のすぐあとに使うと3分程度消えたままになります。 ●「うすい」での調理は、時間確定と同時に調理が終了する場合があります。	■大きないも（直径6cm以上）は自動メニューで調理し、続けてタイマーを使って、温度「240」（P.12）で、焼けぐあいを見ながら追い焼きする。 （焦げ防止にアルミ箔をかぶせる。）	■大きなピザは手前が焼けにくくなるため奥まで入れる。 ■冷蔵ピザや手作りピザはタイマーを使って、焼けぐあいを見ながら焼く。(P.12・15)	■冷蔵のフライ類などは、中まで温まりにくいため、追い焼きする。(P.9)	自動メニューが使えないもちは タイマーを使って、温度「260」(P.12)で、焼けぐあいを見ながら焼く。 ■かきもち、薄切りもち、水煮用の小さなもち ■冷凍したもち →解凍してから焼く ■つきたてや自家製のもち→受け皿を使う ●もちの種類によっては、膨れ過ぎたり、たれたりします。膨れ過ぎると焼き色が濃くなります。

タイマー（手動）を使う

準 備

1 電源プラグを差し込む

2 調理物を中央に入れる

※大きな調理物（ピザやケーキなど）や数の多いもの（クッキーなど）は、奥の方へ置く。（手前が焼けにくいため）

操 作

1 電源 **入**

2 温度 **設定**

3 時間 **設定（調理スタート）**

（最初は「200」が点滅）

●温度の目安は…（14ページ）

長くなる（0→0.5→1）
押すごとに
短くなる（0→25→24）

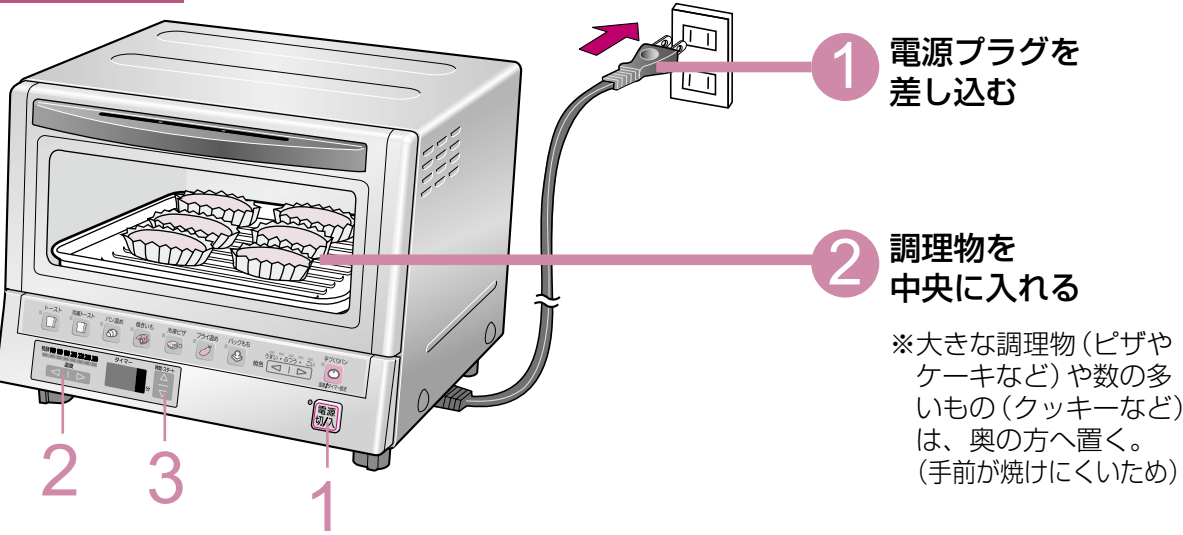
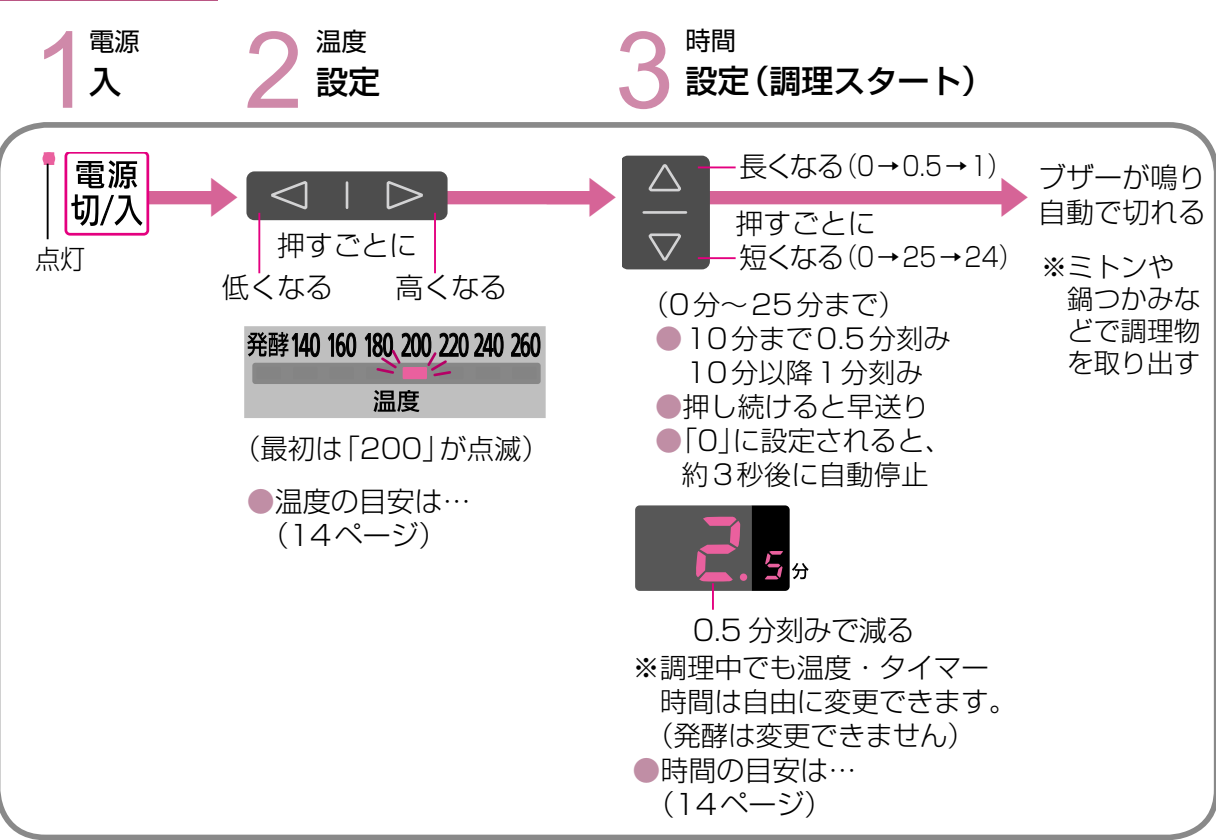
（0分～25分まで）
●10分まで0.5分刻み
　10分以降1分刻み
●押し続けると早送り
●「0」に設定されると、約3秒後に自動停止

0.5分刻みで減る

※調理中でも温度・タイマー時間は自由に変更できます。（発酵は変更できません）

●時間の目安は…（14ページ）

ブザーが鳴り自動で切れる

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す

■途中で調理を止めたい
● 電源切/入 を押す。（ランプ消灯）

■続けて調理したい
●操作手順2からセットする。

●使用後は…
電源切/入 を押し（ランプ消灯）電源プラグを抜く。

ポイント

調理時間	●予熱の必要なし ●25分以上かかるとき 焼けぐあいを見て、温度・時間を再セットする。 ●連続して調理するとき 初回より焼き色がつきにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。 ●調理を始める前に扉をしばらく開けて庫内を冷ます。 ●加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら焼く。 ※特にケーキ類を焼く場合は、庫内を冷ましてから焼いてください。
調理温度	●温度設定表示のないオーブントースターメニューを作るとき 温度240～260℃に合わせ、タイマーを使って様子を見ながら焼く。 ●大型のオーブンとの違い 庫内の大きさなどの違いから同じ温度設定では焦げ過ぎることがあります。 様子を見ながら加減してください。
冷凍食品（市販品）を焼く	●「オーブントースター」用を使う ●パッケージに記載されているW数と商品のW数は違うため、「温度と時間の目安」表（P.14）を参考にする
パックもち以外のもちを焼く	●表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま1～2分庫内に入れておく（表面が焼けていても内部が温まりにくいため） ●薄切りもちは焦げやすいので、時間設定は短かめにする 様子を見ながら加減してください。
背の高いものを焼く	●途中でアルミ箔をかぶせる（焼き色がつき過ぎるため） ※アルミ箔が大き過ぎると、焼けにくくなることがあるので、型より一回り大きめに切ったものを使う。
肉・魚を焼く	●アルミ箔で包む 脂が飛び散らないようにしっかりと包み、ホイル焼きにする。
お菓子を焼く	●アルミ製の型を使う 陶器や耐熱ガラス製・とめ金のついている型は、うまく焼けないことがあります。

温度と時間の目安

●脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。
●目安時間は材料の温度、質、量、容器などによって異なります。
出来ぐあいを見ながら加減してください。

メニュー例	１回量	受け皿	温度	調理時間（分）《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
調理パンの温め（薄いもの）	１～３個	——	140	２～５	常温のカレーパン・コロッケパンなど。※冷蔵のものは時間を長めに。
調理パンの温め（厚みのあるもの）	１～３個	——	220	５～10	※アルミ箔で包んでください。ハンバーガー・ホットドックなど。
フランスパン温め	４切れ	——	180	１～1.5	※３～４㎝厚さに切り、パンの表面に霧吹きして焼いてください。
調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど）	６～８個		180	８～15	※冷凍コロッケは割れることがあります。常温・冷蔵フライ類の温め（P.11）
冷凍焼きおにぎり	４個		260	20～25	※最初からアルミ箔をかぶせて焼いてください。
ピザトースト	６枚切り２枚		220	５～８	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザチーズを載せる。
冷蔵ピザ	１枚		220	６～８	直径約15㎝（約150g）の場合
ココット	４個		180	10～15	器にゆでたほうれんそう、卵、ベーコンを入れ焼く。
豆腐の田楽	2㎝厚さのもの４～６切れ		220	５～10	適宜に切った豆腐に練りみそを塗り、焼く。
焼きなす	２本		260	15～20	太さ４～５㎝のなすの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開けてください。
ホイル焼き	２個		260	10～15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
冷凍グラタン	２個		260	12～16	
スイートポテト	６個		200	10～15	さつまいもをゆでて皮をむき、バター、卵黄、砂糖、牛乳を加える。型に入れ、表面にドリール（溶き卵）を塗り、焼く。

いろいろメニュー

手作りお手軽ピザ

220℃：８～10分

690kcal

材　料（直径20㎝程度のもの１枚分）

- A
  - 薄力粉（合わせてふるっておく）……60g
  - ベーキングパウダー（合わせてふるっておく）……小さじ⅓
  - 塩……少々
  - 砂糖……小さじ½
  - オリーブ油……小さじ１
- 牛乳……20～30ml
- B
  - トマト（１㎝の角切り）……中¼個
  - たまねぎ（薄切り）……中¼個
  - ピーマン（輪切り）……小½個
  - ベーコン（１㎝幅に切る）……１枚
  - ゆで卵（輪切り）……½個
- ピザソース……大さじ３
- ピザ用チーズ……60g

①ボウルに**A**を入れ、手で混ぜ合わせる。牛乳20mlを全体に行き渡るように大きく回し入れて混ぜ、耳たぶのかたさになるまでこねる。かたいようなら、少しずつ牛乳を加え調整する。

②受け皿の大きさにアルミ箔を切り、その上に生地を載せ、めん棒で直径20㎝程度の円形に延ばす。フォークでところどころつつき、アルミ箔ごと受け皿に載せる。

③ピザソースを生地全体に塗り、**B**を載せ、ピザ用チーズを散らし、220℃で８～10分焼く。

※厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、様子を見ながら焼いてください。

（アルミ箔に薄く油を塗ってから延ばすと、焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。）

ラザニア

220℃：８～12分

1980kcal

材　料（直径約20㎝の耐熱皿１皿分）

- ラザニア（ゆでる）……60g
- A
  - バター……60g
  - 薄力粉……40g
  - 牛乳……400ml
  - 塩・こしょう……各適量
- B
  - 合い挽き肉……160g
  - たまねぎ（みじん切り）……１個
  - バター……少々
- C
  - トマトピューレ……160g
  - 赤ワイン……90ml
  - 固形スープの素……２個
  - 塩・こしょう……各適量
- ピザ用チーズ……80g

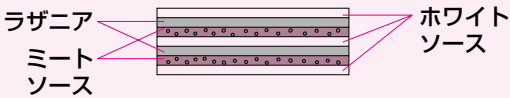
①鍋にバターを溶かし、薄力粉を焦がさないようにいためる。牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。塩・こしょうをして味を調え、ホワイトソースを作る。

②**B**をいため、**C**を加えて煮てミートソースを作る。

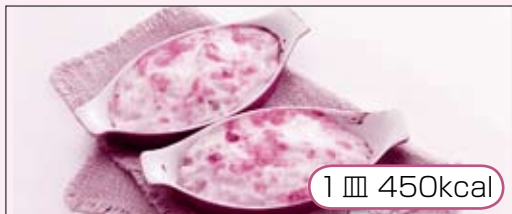
③耐熱容器にバター（分量外）を塗り、ホワイトソースの⅓を入れて平らにし、その上にミートソースの½を同じように入れ、ゆでたラザニアの½をその上に並べる。

④③を繰り返し、一番上にホワイトソースをかけ、チーズを載せる。

⑤受け皿に載せ、220℃で表面に焦げ目が付くまで８～12分焼く。

ラザニア
ミートソース
ホワイトソース

いろいろメニュー

マカロニグラタン

220℃：8～12分

1皿 450kcal

材　料（舟型2皿分）

マカロニ（ゆでる）………… 30g
A ┌鶏肉（2㎝角に切る）………… 80g
　└たまねぎ（薄切り）………… ½個
バター・薄力粉………… 各20g
牛乳………… 300ml
塩・こしょう………… 各適量
ピザ用チーズ………… 50g

①バターで**A**をいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。

②牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。

③バターを塗ったグラタン皿に入れ、チーズを載せる。

④**受け皿に載せ、220℃**で表面に焦げ目がつく程度まで**8～12分**焼く。

スポンジケーキ

180℃：23～25分

2680kcal

材　料（直径18㎝の丸型1台分）

卵（室温に戻しておく）………… M寸3個
砂糖………… 90g
薄力粉（ふるっておく）………… 90g
バニラエッセンス………… 少々
A ┌バター………… 15g
　└牛乳………… 10ml
B ┌生クリーム（約5℃に冷やす）………… 300ml
　 砂糖………… 50g
　└バニラエッセンス………… 少々
好みの果物（いちごなど）………… 適量

①型の内側にバター（分量外）を塗り、底と周りに硫酸紙（またはクッキングシート）を敷く。型からはみ出した部分は切っておく。

②油気、水気のない乾いたボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けて加えて泡立てる。持ち上げたときに、落ちた生地の跡が約3秒間残るくらいまでしっかり泡立てる。

③バニラエッセンスと薄力粉を加えて、へらで粉の残りがなくなるまでさっくり混ぜる。
Aを人肌より熱めに温めて、熱いうちに生地全体に流し入れ、手早く混ぜ込む。

④型に生地を流し入れ、型ごと台の上に数回落として、生地の空気を抜く。
受け皿に載せ、180℃で**23～25分**焼く。

途中2～3分で焼き色がつき始めたら、型よりも1～2cm大きい円形に切ったアルミ箔をヒーターに当たらないようにかぶせる。

（アルミ箔をかぶせるタイミングが遅くなると膨らみにくくなることがあります。）

竹串を刺して、何もついてこなければ出来上がり。焼き網の上に取り出して完全に冷ます。

⑤**B**を氷水で冷やしながら泡立てて、スポンジケーキの表面と側面にパレットナイフで均一に塗る。残りは絞り出し袋に入れて絞り出し、果物を飾る。

※ステンレス製の型は火が通りにくいので、温度を少し高めに設定して様子を見ながら焼いてください。

カップケーキ

140℃：23～25分

1個 145kcal

材料（花型アルミケース　直径約8㎝ 8個分）

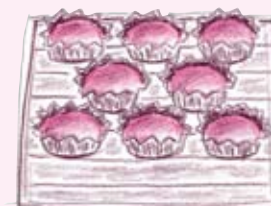
無塩バター（室温に戻しておく）………… 60g
砂糖………… 80g
卵（室温に戻しておく）………… M寸1½個
A ┌薄力粉　（合わせて………… 80g
　└ベーキングパウダー　ふるっておく）… 小さじ½

①室温に戻したバターをクリーム状になるまでかくはんし、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。

②次に卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。

③**A**を加え、木しゃもじなどで粉が消えるまで混ぜ合わせる。

④型の8分目ぐらいまで生地を入れ、**受け皿に並べて、140℃**で**23～25分**焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く

※マドレーヌも同じ温度・時間で焼くことができます。

くるみチョコクッキー

140℃：2分　160℃：10～15分

1枚 95kcal

材料（直径4㎝程度のもの18個分）

無塩バター（室温に戻しておく）………… 45g
砂糖………… 30g
卵………… M寸½個
バニラエッセンス………… 少々
ビターチョコレート（湯煎で溶かしておく）………… 15g
くるみ………… 60g
チョコレートチップ………… 85g
A ┌薄力粉　（合わせて………… 50g
　└塩　　　ふるっておく）………… 少々
アーモンドスライス（刻む）………… 適量

①**アルミ箔を敷いた受け皿**にくるみを載せ、**140℃**で**約2分**乾燥焼きして、粗く刻む。

②バターはクリーム状になるまで練り、砂糖を少しずつ混ぜ入れてさらによく混ぜ合わせる。

③卵とバニラエッセンスを加え、なめらかになるまでさらによく混ぜ合わせ、溶かしたチョコレート、①のくるみ、チョコレートチップも加え、木しゃもじで全体に行き渡らせるように、さっくりと混ぜる。

④**A**を一気に入れ、切るようにさっくりと混ぜる。

⑤**アルミ箔を敷いた受け皿**に、生地の半量をティースプーン山盛り一杯ずつ間隔をあけて9個落とし、スプーンの背で軽く押さえ、アーモンドスライスを載せる。
160℃で**10～15分**焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く

※他の配合でクッキーを作った場合は、裏面に受け皿の波型の模様がつく場合があります。

パンを焼いてみよう 基本のプチパン

パン作りはとってもデリケート！

材 料（6個分）

A
- 強力粉……150g
- 砂糖……大さじ⅔（6g）
- 塩……小さじ⅓（1.6g）
- 卵（溶きほぐす）……M寸½個（25g）
- イースト液（溶かしておく）
  - （ドライイースト……小さじ1（3g）
  - 水（20～30℃）……60ml）

無塩バター……10g

●計量は正確に！
●イーストは必ず分量の水に溶かしておく。
（直接入れると粒が残り、膨らみが悪くなります。）

生地をつくる

1 材料を混ぜる
ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。

2 生地をこねる
①にバターを混ぜ込み、生地がなめらかになり手にべたつかなくなるまで、さらによくこねる。（約10～15分）
生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのびたら、こね上がり。

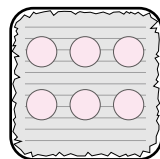
3 生地を丸める
ひとまとめにして丸める。
（閉じ目はしっかり閉じる。）

一次発酵～成形

4 一次発酵
別のボウルにサラダ油を薄く塗り③を入れてラップをかけ、暖かい場所（30℃くらい）に約30分置く。
※生地が2倍の大きさになり、指（粉をつける）を差し込み指穴がそのまま残れば一次発酵完了。

5 ガス抜き
④をやさしく手で押さえ、ガス抜きをする。

6 生地を休ませる（ベンチタイム）
スケッパーか包丁で6等分（1個約40g）し、かたく絞ったぬれぶきんをかけて約5分休ませる。

7 成形
生地の表面がピンと張るように丸め（切り口を合わせ、閉じ目をしっかり閉じる）アルミ箔を敷いた受け皿に薄く油を塗り、閉じ目が下になるように並べる。

発酵させる

8 二次発酵
霧吹きし、庫内に入れる。
●温度：発酵※
●時間：40分

操作手順 1～4

※発酵温度は約40℃

焼く

9 焼く
●温度：160℃
●時間：10分

操作手順 2～4

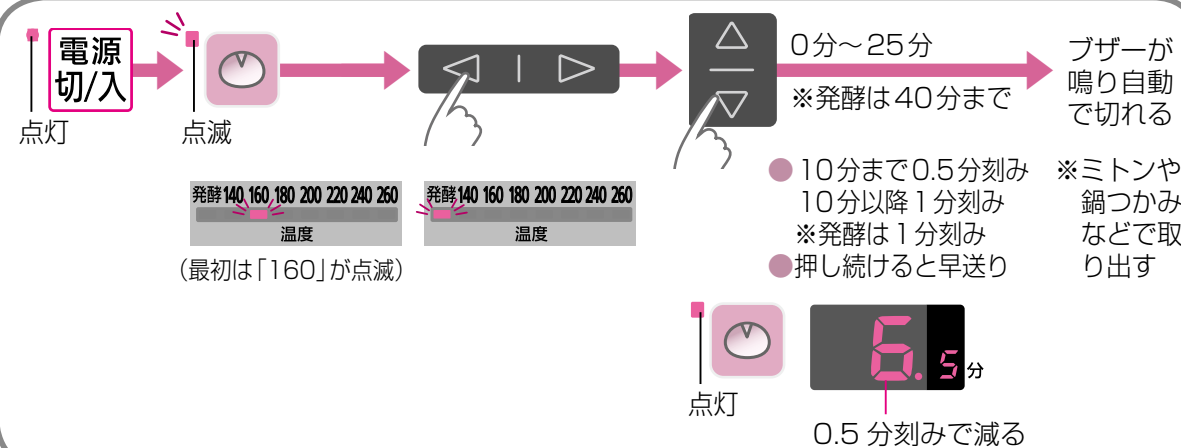
1 電源 入　2 手づくりパン 選択　3 温度 設定　4 時間 設定（調理スタート）

電源 切/入 点灯 → 点滅 → ◁ | ▷ → △▽ → 0分～25分 ※発酵は40分まで → ブザーが鳴り自動で切れる

（最初は「160」が点滅）

●10分まで0.5分刻み
10分以降1分刻み
※発酵は1分刻み
●押し続けると早送り

※ミトンや鍋つかみなどで取り出す

点灯
0.5分刻みで減る

●使用後は…電源切/入を押し（ランプ消灯）、電源プラグを抜く。

パンを焼くときのご注意！

●庫内が小さいため、型に入れて焼くパンはできません。（食パン、山形パンなど）
●一度に作ることができるのは、粉量150gまで。
●庫内温度が高いときは、発酵はできません。（ブザーが鳴ります）
庫内が冷えてから発酵を！
●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使う。（生イーストは使えません。）

パンを焼くときのポイント！

●受け皿へは、充分間をあけて並べる。（膨らむため）
●手前は焼き色が薄めになります。奥側にやや寄せぎみに置きましょう。
●パンの表面につやを出すため、二次発酵後にドリール（溶き卵）を塗ってもよいでしょう。
※強力粉は日清製粉「カメリヤ」ドライイーストは「スーパーカメリヤ」がおすすめ！

アレンジパン

フォカッチャ

発酵：15〜20分　180℃：10分

690kcal

材　料（1枚分）

- A
  - 強力粉……140g
  - 砂糖……大さじ⅔（6g）
  - 塩……小さじ½（2.5g）
  - オリーブ油……小さじ1（4g）
  - イースト液（溶かしておく）
    - ドライイースト……小さじ1（3g）
    - 水（20〜30℃）……90ml
- オリーブ油……大さじ1
- クリスタルソルト・ローズマリー……適量

①Aを混ぜ合わせ、よくこねて（約10分）生地を作る。（P.18　手順1〜3）

②20分一次発酵させる。（P.18　手順4）

③ガス抜きをする。（P.18　手順5）

④めん棒で直径18cmの円形に延ばす。

⑤アルミ箔を敷いた受け皿に油を薄く塗り、載せる。

⑥霧吹きをし、発酵で15〜20分発酵させる。

⑦表面に指でくぼみを作り、表面にオリーブ油を塗り、クリスタルソルトとローズマリーを振りかける。

⑧180℃で10分焼く。

フォカッチャとは…「平らなパン」という意味で、イタリアではポピュラーなパンです。

シナモンロール

発酵：40分　160℃：10分

1個 210kcal

材　料（6個分）

- A
  - 強力粉……150g
  - 砂糖……大さじ2½（22g）
  - 塩……小さじ⅓（1.6g）
  - 卵（溶きほぐす）……M寸½個（25g）
  - 無塩バター……15g
  - イースト液（溶かしておく）
    - ドライイースト……小さじ¾（2.2g）
    - 牛乳（人肌程度に温める）……75ml
- グラニュー糖……大さじ4（50g）
- シナモンパウダー……小さじ1½（3g）
- B
  - 粉砂糖……50g
  - ラム酒……小さじ1
  - 水……小さじ½

①Aで「基本のプチパン」を作る要領で生地を作る。（P.18 手順1〜5）
※一次発酵50分

②かたく絞ったぬれぶきんをかけて約5分休ませ、めん棒で15×20cmの大きさ（厚さ約1cm）に延ばす。

③グラニュー糖とシナモンパウダーをまんべんなく振りかける。

④端から巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。

⑤6等分に切る。

⑥アルミ箔を敷いた受け皿に油を薄く塗り、切り口が上になるように並べ、切り口を少し広げる。

⑦霧吹きをし、発酵で40分発酵させる。

⑧160℃で10分焼く。

⑨焼き上がったら取り出し、網などの上であら熱が取れるまで冷ます。

⑩Bをボウルに入れ、約60℃の湯煎にかけながら混ぜ、あら熱を取ったあとパンにかける。

シナモンとグラニュー糖の代わりにチョコチップを入れてもおすすめ！

お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

お願い
- ■ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。（表面を傷つけます。）
- ■お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
- ■焼き網に無理な力を加えない。（破損の原因）

本体・庫内

薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませてふき取る
※ヒーターに触れない。（ヒーターが割れる原因）

受け皿・パンくずトレイ・もち焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かす

焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かす。

取り外し方

①扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張って網掛け部から外す。

②庫内奥の網支えから焼き網の引っ掛け部を外す。

取り付け方

①扉を開き、焼き網の引っ掛け部を庫内の網支えに引っ掛ける。

②焼き網を手前に引っ張りながら、扉を半分閉めて焼き網を扉の網掛け部にかける。

故障かな？（故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	原因と直し方　●印は直し方
電源スイッチを押しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか？
調理中にヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。 マイコンにより温度を調節しているためです。
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼色調節キーを正しく合わせていますか？ ●「自動メニューを使う」（P.8〜11）を参照し、内容確認する。
途中でヒーターが消える	故障ではありません。 高温調理のすぐあとに低温調理をした場合、約3分程度消えたままになることがあります。
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイが汚れていませんか？ ●お手入れする。（P.21）

● H I が表示したときは温度センサーの故障です。お買い上げの販売店に修理のご相談を！

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、**お買い上げの販売店**へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

●使いかた・お買い物などのお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

■ 補修用性能部品の保有期間 5年

当社は、このオーブン＆トースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後５年保有しています。
注） 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.21）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製　品　名	オーブン＆トースター
品　　　番	NB-G120P
お買い上げ日	年　　月　　日
故 障 の 状 況	できるだけ具体的に

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修 理 ご 相 談 窓 口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北 海 道 地 区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東 北 地 区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首 都 圏 地 区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	(025)286-0180

中 部 地 区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)254-5520

近 畿 地 区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中 国 地 区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四 国 地 区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九 州 地 区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	(0997)53-5101

沖 縄 地 区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　0608

仕様

電　源		交流 100 V　50 ／ 60 Hz 共用		
消費電力		1300 W		
温度調節（約）		発酵（40 ℃）、140～260 ℃		
タイマー		0.5 ～ 25 分（パンの発酵は 1 ～ 40 分）		
大きさ（約）	外寸	幅 33.1 cm	奥行 30.5 cm	高さ 26.3 cm
	庫内	幅 26.0 cm	奥行 25.0 cm	高さ 10.5 cm
	受け皿（内寸）	幅 23.5 cm	奥行 23.5 cm	高さ　1.8 cm
質量（約）		3.3 kg		
コードの長さ		1.0 m		

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約 0.4 W です。

愛情点検　長年ご使用のオーブン＆トースターの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●ヒーターが割れている。
●電源が切れずに、通電し続ける。

▶ **ご使用中止**

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番	NB-G120P	☎（　　）　－

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒 673-1447　兵庫県加東市佐保 5 番地

BZ51-163
S0209Y0